



Field Blend Blanco 2020

Variedad: Mezcla de viñedo de variedades blancas; Semillón, Sauvignon Vert, Moscatel, Torontel y Corinto.

Región: Apalta, Valle de Colchagua

Comentario del enólogo:

Nuestro Floresta Field Blend Blanco 2020 es un vino muy auténtico y puro. Este vino blanco nace con alma de tinto a través de una fermentación con pieles y una guarda prolongada sobre ellas. Es un vino de color amarillo pajizo con buena brillantez y profundidad. Estas variedades conviven en un mismo terroir y de la misma manera que crecen son cosechadas al mismo tiempo para dar origen a un vino de gran intensidad aromática con un paladar firme, buena estructura y con excelente acidez. Este vino hace honor a las elaboraciones más ancestrales de la viticultura chilena.

Viticultura y Manejo:

Las uvas provienen de un cuartel antiguo de la década del 40 que mezcla variedades diferentes en un mismo sector, en el corazón del Valle de Apalta. Estos suelos de profundidad media en el piedmont de Apalta son de origen granítico con buena permeabilidad. Las fracturas en el granito permiten un crecimiento profundo de las raíces logrando condiciones balanceadas únicas, controlando el vigor y la expresión de la viña todo esto en una viticultura tradicional de secano.

Vinificación:

Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 kilos durante la última semana de febrero. Las uvas fueron despalilladas parcialmente y trasladadas a barricas viejas abiertas (barricas sin tapas en posición vertical), y a cubas de concreto pequeñas donde se produjo la fermentación alcohólica. Luego de fermentar el vino se mantuvo con sus pieles en cubas de concreto por 9 meses hasta su mezcla final. Dando origen a un vino más estructurado, intenso y con una fresca acidez. Fue envasado sin filtrar y sin clarificar.

Envejecimiento: Este vino tuvo una crianza sobre pieles por 9 meses y una pequeña proporción (10%) envejeció en barricas viejas por el mismo tiempo. Es un vino de concentración media que entregará una evolución con muchos matices y capas diferentes de aromas y sabores en el tiempo.

Detalles técnicos:

Alcohol: **13,3 %v/v**
Acidez Total: **4,6 g/l** (expresado en ácido Tartárico)
pH: **3,44**
Azúcar residual: **1,44 g/l**



Santa Rita